

Aubergines rôties aux anchois



40 min 2 pers.

Ingédients

- 2 boîtes de filets d'anchois
- 2 aubergines
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. de miel
- 1 c. à s. de vinaigre de vin rouge
- Thym

Réalisée avec



Préparation

- Coupez 2 aubergines en tranches d'environ 1 cm.
- Ouvrez 2 boîtes de filets d'anchois à l'huile d'olive Les Mouettes d'Arvor et réservez les filets.
- Badigeonnez les aubergines avec l'huile des boîtes d'anchois, puis enfournez-les pendant 25 minutes à 200 °C.
- Écrasez les filets d'une boîte avec 1 gousse d'ail, 2 c. à s. de miel et 1 c. à s. de vinaigre de vin rouge, jusqu'à obtenir une sauce homogène.
- À la sortie du four, nappez généreusement les aubergines encore chaudes avec cette sauce.
- Répartissez les filets d'anchois de la seconde boîte sur les aubergines.
- Ajoutez quelques feuilles de thym.
- Dégustez !